



Istituto Professionale di Stato  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

## **Bernardo Buontalenti**

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it  
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

### **ALLEGATO A**

#### **ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020**

MATERIA DI INSEGNAMENTO: **Enogastronomia “cucina”**

Prof. : *Barbatano Nicola*

Ore di lezioni settimanali n° 4 ; tot. annuale ore n° **133**

Classe: 5C Eno

#### **1. Obiettivi specifici della disciplina** (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

- **In termini di conoscenze:**

conoscere la situazione presente nel mercato della ristorazione, i prodotti alimentari e la gestione del magazzino, conoscere e saper valutare i problemi della programmazione, controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro, conoscere i reparti del ristorante, i sistemi produttivi e gli impianti della cucina, il servizio per regole, avendo come riferimento sempre la ristorazione commerciale e quell'industriale. La sala, i vari tipi di servizio, la psicologia di vendita. Conoscere nuove forme di ristorazione come il catering ed il banqueting e la neoristorazione.

- **In termini di competenze applicative:**

sapere adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi di ristorazione in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati e dalle caratteristiche della domanda. Saper agire all'interno d'impresе di catering e banqueting, conoscendo le problematiche del settore. Saper guidare i clienti all'interno di un percorso di degustazioni ed abbinamenti vino piatto.

- **In termini di capacità:**

avere capacità tecnico pratiche di base, in grado di permettere un facile inserimento nel mondo del lavoro, saper realizzare attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.

#### **2. Contenuti e tempi del percorso formativo** (*argomenti trattati ed ore d'insegnamento*).

**I° quadrimestre ore 64 di lezione**

**II° quadrimestre ore 69 di lezione**

- **Ore in presenza 60**
- **Ore in DaD 40**

- **Ore pratiche in laboratorio 33**
- **Totale 133**

## **ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA**

**Nella prima parte dell'anno è stato svolto un ampio ripasso dei moduli affrontati in quarta. Nei mesi di Ottobre e Novembre sono stati affrontati i seguenti moduli:**

-  Il mondo della ristorazione : la domanda gastronomica e l'offerta della ristorazione - **6 ore**
-  Il menu : la struttura e la redazione del menu - **4 ore**
-  La struttura ristorativa : l'area di produzione (la cucina e le attrezzature) - **6 ore**

**Durante l'anno scolastico sono state svolte lezioni di laboratorio tecnico pratico di enogastronomia**

-  Lezioni pratiche in cucina con menu e ricette elaborate dal docente e dagli allievi -**36 ore**

### **Modulo 1. Igiene e salubrità delle lavorazioni 16 ore**

- Il sistema Haccp e le regole di buona prassi igienica
- Il piano di autocontrollo.

### **Modulo 2. Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro 6 ore**

- Sicurezza sul lavoro.
- I rischi lavorativi nella ristorazione.

### **Modulo 3. Alimenti e qualità alimentare 8 ore**

- Certificazione di qualità.
- I prodotti ecologici e i nuovi alimenti.
- I prodotti alimentari: classificazione in gamme, biologici, OGM, dietetici, surgelati e congelati, tipici, marchi di tutela.

### **Modulo 4. Approvvigionamento e gestione del magazzino 12 ore**

- La gestione dell'economato: organizzazione del reparto, pianificazione degli acquisti e la gestione della merce, gestione delle scorte, valorizzazione delle giacenze, software gestionali.
- La determinazione dei costi e dei prezzi: food & beverage cost, calcolo dei prezzi di vendita**

## **ARGOMENTI TRATTATI IN DAD**

### **Modulo 5. Il menu e la corretta nutrizione 15 ore**

- I menu nella ristorazione commerciale.
- Gli aspetti nutrizionali dei menu.

### **Modulo 6. Catering e Banqueting 15 ore**

-  Tecniche di catering e banqueting.
-  I menu nella ristorazione collettiva.

## **ESERCITAZIONI PRATICHE**

- **La cucina Regionale Italiana**
- **I Finger Food**
- **La cucina Vegetariana**
- **Cottura del Filetto e del Contro Filetto di Manzo**
- **La cucina Molecolare**

**3. Metodi di insegnamento** (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*).

Metodo integrato od eclettico: lezioni frontali., problem posing e problem solving, discussione di casi pratici, Lezioni a distanza DAD

**4. Strumenti e spazi utilizzati** (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

•

8. Libro di testo: Master Lab (per il quinto anno) Laboratorio di servizi enogastronomici autore Gianni Frangini editore Le Monnier Scuola.

9. Stage in alberghi e ristoranti di alta categoria della provincia.

**5. Interventi didattici educativi integrativi** (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*). Sono stati effettuati interventi di sostegno ed approfondimento di argomenti legati alla realtà professionale nelle ore curricolari, la programmazione è stata interrotta per una settimana per tali recuperi.

**6. Criteri e strumenti di verifica adottati** (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

1° Quadrimestre: due verifiche scritte e una pratica.

2° Quadrimestre: tre verifiche scritte (tipologia mista) e una pratica

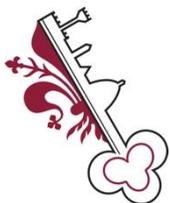
La valutazione è stata effettuata usando tutta la scala voti da 1 a 10.

**7. Obiettivi raggiunti**

Gli obiettivi minimi prefissati, in termini di conoscenze e competenze sono stati in gran parte raggiunti.

*Firenze, 25 Maggio 2020*

*Il Docente*



Istituto Professionale di Stato  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

## **Bernardo Buontalenti**

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it  
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

### **ALLEGATO A**

#### **ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020**

MATERIA DI INSEGNAMENTO: TEDESCO

*Prof.ssa : Nicoletta Sgueglia*

Ore di lezioni settimanali n° 3 (1 ora e 30 minuti di videolezioni durante la didattica a distanza, di cui 45 minuti svolti con l'assistente di lingua tedesca) tot. annuale ore n° (86)

Classe: V C enogastronomia

#### **1. Obiettivi specifici della disciplina** (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

Il gruppo-classe Quinta, sezione C, indirizzo enogastronomia, ha raggiunto un livello di conoscenze discreto per la maggior parte dei discenti, buono per alcuni alunni.

L'acquisizione di nuovo lessico e l'approfondimento delle conoscenze pregresse è stato realizzato attraverso la trattazione di argomenti affini al percorso professionale. Il percorso didattico oltre a basarsi su temi riguardanti l'indirizzo di studio, ha posto l'attenzione su argomenti di carattere culturale e storico grazie alla collaborazione della docente madrelingua.

La rielaborazione sia scritta che orale dei contenuti ha evidenziato lievi difficoltà da parte di alcuni studenti. In linea generale la classe è stata puntuale nell'applicazione e nello studio, mostrando un interesse, un impegno e una partecipazione costante.

**In termini di competenze applicative:** La maggior parte degli studenti mostra un'autonomia espositiva abbastanza certa, con qualche difficoltà nell'esposizione orale, dovuta a lievi lacune pregresse, sia a livello morfosintattico che lessicale.

La costruzione di testi scritti coerenti e comprensibili si è ottenuta nella maggior parte degli allievi.

**In termini di capacità:** Le capacità di rielaborazione e analisi per alcuni talvolta sono incerte, sia allo scritto che all'orale. In linea generale però la classe ha mostrato un grande impegno e dedizione verso la disciplina cercando di recuperare e colmare le alcune presenti.

#### **2. Contenuti e tempi del percorso formativo** (*argomenti trattati ed ore d'insegnamento*).

- Ore in presenza 49
- Ore in DaD 37
- Totale ore 86

## **ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA**

Erste Kontakte mit der Arbeitswelt, Stellenangebote.

Das Praktikum.

Wie ist das Wetter heute? (assistente di lingua)

DACHL – Politik, Sprache, Einwohner usw. (assistente di lingua)

Auf Suche nach Personal.

Der Lebenslauf (assistente di lingua)

Das Bewerbungsgespräch, Hard Skills und Soft Skills (assistente di lingua)

Die Küchenbrigade. Die Küche. Die Küchenbekleidung.

Der Holocaust (assistente di lingua)

Garmethoden. Lebensmittel.

Die Rezepte in Österreich (assistente di lingua)

Berufspläne.

Essen Verben zum Kochen (assistente di lingua)

Das politische System in Deutschland.

## **ARGOMENTI TRATTATI IN DAD**

Übersetzung der toskanischen Rezepten

Der Nationalsozialismus

Die deutschen Artikel (assistente di lingua )

Lokale und Gaststätten in Italien und in den deutschsprachigen Ländern

Die florentinische Küche (assistente di lingua tedesca)

Ratschläge zur Erarbeitung/Uebersetzung einer Webanzeige.

Das Bier in Deutschland

Die koschere Küche

Video „Dufte“ Von der Teilung bis zur Wiedervereinigung Deutschlands. (assistente di lingua)

Die Welt der modernen Geschichte 1945-1991. BRD, DDR, Die Berliner Mauer, die Wiedervereinigung.

### **3. Metodi di insegnamento (strategie educative, esercitazioni, compresenze).**

Le lezioni sono state svolte avvalendomi delle diverse metodologie didattiche: lezione frontale e partecipata, lavori in gruppo, brainstorming, mediante l'ausilio del libro di testo e di fonti alternative e aggiuntive, somministrate in fotocopia ai discenti o, talvolta, mediante l'utilizzo dell'aula LIM. Durante il presente anno scolastico è stata presente per 1 ora settimanale fino al 30.05.2020 una assistente linguistica di madrelingua tedesca. Con lei si è preferito affrontare tematiche connesse alla civiltà, agli usi e ai costumi dei paesi di lingua tedesca, oltre che a dare un supporto innovativo alle tematiche da affrontare di tipo storico. Si è sempre cercato di coinvolgere il discente rendendolo protagonista della lezione attraverso una continua ricerca di feed-back costruttivi dal punto di vista linguistico e argomentativo. Durante il periodo di Didattica a Distanza gli alunni hanno potuto continuare il loro apprendimento grazie alle videolezioni e all'utilizzo della piattaforma Moodle, dove sono stati inseriti supporti audiovisivi come Power Point e materiali aggiuntivi.

### **4. Strumenti e spazi utilizzati (testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali).**

Oltre ai testi in adozione Catani, Greiner, Pedrelle, Fertig los! Vol.C o 2°, Zanichelli

Pierucci, Fazzi, Moscatiello: Kochkunst, Deutsch für Gastronomie, Loescher mi sono avvalsa del sussidio di materiale audiovisivo tratto da alcuni siti, di informazioni prese da altri libri di testo utilizzati come supporto e forniti alla classe in fotocopia, dell'aula Lim per la proiezione di Power Point da me realizzati. Durante la DaD ho preferito realizzare Power Point, in modo da semplificare e rendere più possibile la partecipazione e l'interazione dei discenti.

**5. Visite guidate** (*attività integrative curricolari ed extracurricolari*).

Non sono state effettuate visite guidate per la mia disciplina.

**6. Interventi didattici educativi integrativi** (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Durante gli interventi di recupero svolti in itinere per la maggior parte degli alunni, si è cercato di fornire aiuto semplificando ulteriormente i concetti espressi durante le spiegazioni, adottando una didattica di tipo personalizzato in base alle difficoltà del singolo studente.

**7. Criteri e strumenti di verifica adottati** (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

La valutazione, basata sull'intera scala decimale, è stata sia di tipo formativo che sommativo. Per quanto riguarda quella a carattere formativo, l'intenzione è stata quella di rilevare i progressi di ogni singolo alunno, considerando la situazione di partenza e quindi i miglioramenti ottenuti. Questo tipo di valutazione è stata fondamentale durante il percorso di Didattica a Distanza, in cui l'impegno, la collaborazione e la partecipazione dello studente hanno avuto più rilievo nella valutazione finale. Per quanto riguarda la valutazione sommativa, sia in presenza che durante la DAD, si è cercato di ottenere almeno tre valutazioni per ciascuno alunno comprendenti sia verifiche scritte che orali. Le prove orali sono state essenzialmente delle produzioni in lingua straniera che non prevedessero un'esposizione mnemonica dell'argomento, piuttosto una verifica dei contenuti attraverso la capacità di interazione dell'allievo. Per lo scritto, invece, sono state somministrate prove di vario genere (strutturate, semistrutturate o di produzione libera) modulate a seconda delle esigenze dei singoli discenti.

**8. Obiettivi raggiunti**

Gli obiettivi previsti da me durante la programmazione iniziale sono stati pienamente raggiunti, in quanto la maggior parte del gruppo-classe ha lavorato in modo costante, cercando di recuperare e migliorare le proprie conoscenze. Ho cercato di semplificare gli argomenti, colmare le eventuali lacune presenti e riuscire a fornire ai discenti il massimo supporto, ottenendo dei risultati discreti, in alcuni casi buoni. La collaborazione della docente madrelingua è stata fondamentale nella realizzazione degli obiettivi da me prefissati e di grande supporto nella didattica. La classe ha mostrato un comportamento corretto dal punto di vista disciplinare e relazionale, manifestando impegno, dedizione e interesse verso la disciplina.

*Firenze, 26/05/2020*

*Il Docente  
Nicoletta Sgueglia*



Istituto Professionale di Stato  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

## **Bernardo Buontalenti**

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it  
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

### **ALLEGATO A**

### **ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020**

MATERIA DI INSEGNAMENTO: Sala e vendita

Prof. : *Sarna Natalia Katarzyna*

Ore di lezioni settimanali n° 2 ; tot. annuale ore n° **54 effettive di cui 30 in presenza e 24 a distanza**

Classe: 5 C eno

#### **1. Obiettivi specifici della disciplina** (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

- **In termini di conoscenze:**

Lo studente deve possedere la conoscenza dell'intero ciclo del vino "dalla vite al vino"

Conoscere le principali tecniche di degustazione del vino;

Conoscere le principali tecniche di abbinamento cibo-vino;

Conoscere la composizione, le tecniche e la miscelazione dei cocktail;

Conoscere le principali attrattive culturali, artistiche e gastronomiche del territorio in cui opera l'azienda ristorativa;

Essere in grado di entrare nel mondo del lavoro;

Essere in grado di conoscere le principali tecniche della gestione di un'azienda ristorativa

- **In termini di competenze applicative:**

lo studente deve essere in grado di degustare e abbinare un vino ad una pietanza e viceversa;

essere in grado di preparare un cocktail;

compilare un curriculum vitae e sostenere un colloquio di lavoro.

- **In termini di capacità:**

lo studente deve possedere le competenze tecnico-professionali relative al settore specifico d'indirizzo.

## **2. Contenuti e tempi del percorso formativo** *(argomenti trattati ed ore d'insegnamento).*

- Ore in presenza 20
- Ore in DaD 24
- Ore pratiche in laboratorio 10
- Totale 54

### **ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA**

**Dal testo “ Sarò Maitre sarò Barman”**

#### **Capitolo “ Dall’uva alla bottiglia”**

##### **Modulo 1**

**Vino in Italia**

**La produzione del vino in Toscana**

##### **Modulo 2**

**Vino in Europa**

**La produzione del vino**

**La produzione del vino in Francia**

##### **Modulo 3**

**Il vino nel mondo**

**La produzione del vino nei Stati Uniti d’America**

##### **Modulo 4**

**La legge del vino**

**La legislazione vitivinicola in Italia**

**La legislazione europea**

**La carta d’identità del vino**

##### **Modulo 16**

**L’arte di fare i cocktail**

**I cocktail**

**Gli attrezzi per fare i cocktail**

**Le tecniche**

**La miscelazione**

### **ARGOMENTI TRATTATI IN DAD**

##### **Modulo 5**

**L’arte di assaggiare il vino**

**L’esame visivo**

L'esame olfattivo  
L'esame gustativo  
Valutazione generale del vino

#### **Modulo 6**

Abbinamenti enogastronomici  
L'abbinamento fra cibo e vino  
Le tecniche di abbinamento  
La degustazione del cibo  
Le schede AIS

#### **Modulo 19**

Entrare nel modo del lavoro  
Il curriculum vitae  
La lettera di accompagnamento  
Il colloquio di lavoro  
I giorni precedenti il primo giorno di lavoro  
Il primo giorno di lavoro

**Come comportarsi all'interno del gruppo di lavoro**

#### **Modulo 20**

La gestione delle aziende ristorative  
Le forme di gestione più diffuse  
Alcune normative da rispettare  
Le risorse umane  
Gli acquisti  
Il magazzino

### **ESERCITAZIONI PRATICHE**

#### **3. Metodi di insegnamento** (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*).

I metodi di insegnamento utilizzati sono stati:

- Lezioni frontali in cattedra;
- Dimostrazioni pratiche
- Prove pratiche in laboratorio
- Lezioni a distanza tramite slide
- Video-lezioni
- Video inerenti all'argomento trattato

#### **4. Strumenti e spazi utilizzati** (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

*Libro di testo: M. Prato, S. Pedone, G. Moscatiello, R. Orsini "Sarò maitre sarò barman" Giunti T.V.P. editori,*

**5. Visite guidate** (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*).

**6. Interventi didattici educativi integrativi** (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Per ogni unità di apprendimento sono stati forniti ai studenti slide di approfondimento e ulteriore spiegazione, video di apprendimento, e schemi sia durante la didattica in presenza sia durante la didattica a distanza.

**7. Criteri e strumenti di verifica adottati** (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

Gli studenti sono stati valutati durante la didattica in presenza attraverso la somministrazione di questionari scritti, verifica orale, prove pratiche in laboratorio. Durante la didattica a distanza, gli studenti sono stati valutati attraverso questionari, verifiche con risposte a scelta multipla e verifiche orali. La scala dei voti da 1 a 10. Nella valutazione sommativa si considerano anche l'impegno individuale e la partecipazione sia in presenza che a distanza.

**8. Obiettivi raggiunti**

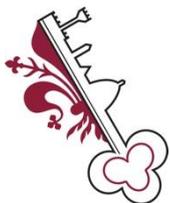
Alla data di compilazione del documento, in linea generale, le competenze sono state raggiunte in misura buona da tutti gli studenti.

La maggior parte degli allievi ha dimostrato buone abilità e attitudini pratiche e professionali, partecipando, con esiti positivi, a numerose attività proposte in classe e durante la didattica a distanza.

*Firenze, 26 Maggio 2020*

*Il Docente*

*Sarna Natalia  
Katarzyna*



Istituto Professionale di Stato  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

## **Bernardo Buontalenti**

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it  
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

### **ALLEGATO A**

#### **ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020**

MATERIA DI INSEGNAMENTO: **Scienza e cultura dell'alimentazione**

*Prof. Chiriatti Anna:*

Ore di lezioni settimanali n° 3; tot. annuale ore n° **99**

Classe: *5C*

#### **1. Obiettivi specifici della disciplina** (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

- **In termini di conoscenze:**

Acquisizione dei seguenti contenuti:

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni; nuovi prodotti delle tecnologie alimentari; dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie; allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione; contaminazioni alimentari e malattie trasmesse dagli alimenti, igiene e sicurezza alimentare; qualità degli alimenti.

- **In termini di competenze applicative:**

Saper predisporre diete coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità nutrizionali (individuo standard di riferimento, persone sane in funzione delle diverse necessità fisiologiche, soggetti affetti da patologie croniche).

Saper mettere in relazione determinate patologie con scorretti stili alimentari.

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

- **In termini di capacità:**

Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni. Individuare le nuove tendenze nel settore di riferimento. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Saper analizzare le informazioni in maniera critica e applicare correttamente gli strumenti atti alla formulazione di diete.

Accedere a idonee fonti di documentazione nel settore dietetico.

Redigere un piano di HACCP. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.

## **2. Contenuti e tempi del percorso formativo** (*argomenti trattati ed ore d'insegnamento*).

- **Ore in presenza 52**
- **Ore in DaD 22**
- **Ore pratiche in laboratorio 0**
- **Totale 74**

### **ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA**

Mod. 1 - LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE Ore n° 36

U.D. 1.1 – CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI

- Consuetudini alimentari nella tradizione Ebraica, Cristiana ed Islamica.

U.D. 1.2 - NUOVI ALIMENTI E BIOTECNOLOGIE

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

- I nuovi alimenti: alimenti arricchiti, alimenti alleggeriti.

- Gli alimenti funzionali: acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici, prebiotici, simbiotici.

- Gli alimenti geneticamente modificati (ogm) e potenziali rischi.

U.D. 1.3 - LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

- Definizioni di: dieta, dietologia, dietetica, dietoterapia.

L'alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche:

del neonato (allattamento al seno, latte materno, allattamento artificiale, svezzamento); del bambino e dell'adolescente (principali errori nutrizionali); dell'adulto; nella terza età; in gravidanza e allattamento.

U.D. 1.4 - DIETE PARTICOLARI

- La dieta dello sportivo e gli integratori alimentari.

- La dieta mediterranea.

- La dieta vegetariana.

Mod. 2 - LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE Ore n° 26

U.D. 2.1 LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI

- Le malattie cardiovascolari e prevenzione.

- Ipertensione arteriosa: indicazioni dietetiche.

- Iperlipidemie e aterosclerosi: aterosclerosi, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia.

- Prevenzione delle malattie cardiovascolari.

U.D. 2.2 LA DIETA NELLE MALATTIE DEL METABOLISMO

- Le malattie del metabolismo: classificazione delle malattie del metabolismo, sindrome metabolica.

- Il diabete mellito: indice glicemico, tipi di diabete mellito, indicazioni dietetiche.

- L'obesità: malattie correlate all'obesità, tipi di obesità, l'obesità infantile, indicazioni dietetiche, caratteristiche delle diete ipocaloriche.
- Iperuricemia e gotta: indicazioni dietetiche.

## **ARGOMENTI TRATTATI IN DAD**

### **U.D. 2.3 LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE**

- I disturbi gastrointestinali: meteorismo, stipsi e diverticolosi.
- Le malattie epatiche: epatite e cirrosi.
- Le malattie epatiche: indicazioni dietetiche.

### **U.D. 2.4 ALLERGIE E INTOLLERANZE**

- Le allergie e le intolleranze alimentari: l'intolleranza al lattosio e la celiachia.

### **U.D. 2.5 ALIMENTAZIONE E CANCEROGENESI**

- I tumori: stile di vita e rischio tumorale.
- Sostanze cancerogene presenti negli alimenti.
- Sostanze anticancerogene presenti negli alimenti.
- Ruolo della dieta nella prevenzione dei tumori.

### **U.D. 2.6 DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE**

Anoressia e bulimia nervosa.

## **Mod. 3 - I RISCHI E LA SICUREZZA ALIMENTARE Ore n° 12**

### **U.D. 3.1 - CONTAMINAZIONE CHIMICO-FISICA DEGLI ALIMENTI**

- Classificazione dei diversi tipi di contaminazione.
- I contaminanti più frequentemente presenti negli alimenti: le micotossine, i fitofarmaci, gli zoofarmaci, le sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti, i metalli pesanti, i radionuclidi.

### **U.D. 3.2 - CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI**

- Le malattie trasmesse con gli alimenti: agenti biologici e modalità di contaminazione.
- I prioni.
- I virus: epatite A ed E.
- I batteri: riproduzione, spore e tossine batteriche.
- I fattori ambientali e la crescita microbica: sostanze nutritive, tempo, temperatura, presenza o assenza di ossigeno, umidità, pH del mezzo, radiazioni.
- Le tossinfezioni alimentari, rischio e prevenzione delle tossinfezioni da: Salmonella, Stafilococco, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Clostridium Botulinum, Listeria.
- I funghi microscopici: lieviti e muffe.
- Le parassitosi: Teniasi, Anisakidosi.

### **U.D. 3.3 -SISTEMA HACCP E CERTIFICAZIONI DI QUALITA'**

- Igiene e sicurezza degli alimenti
- I Manuali di buona prassi igienica
- Il sistema Haccp
- Il controllo ufficiale degli alimenti
- Le frodi alimentari
- Le certificazioni di qualità

## **ESERCITAZIONI PRATICHE**

Non sono state svolte attività pratiche

### **3. Metodi di insegnamento** (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*).

Lezioni frontali, lezioni in remoto in aula virtuale, discussione guidata, lavori individuali

### **4. Strumenti e spazi utilizzati** (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

Libro di testo: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE volume 5, Amparo Machado, Poseidonia scuola.

Dispense, mappe concettuali, strumenti audiovisivi in rete e a cura dell'insegnante.

### **Visite guidate** (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*).

Non sono state effettuate uscite didattiche che abbiano previsto il coinvolgimento della disciplina di scienza e cultura degli alimenti

### **Interventi didattici educativi integrativi** (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Nel primo e nel secondo quadrimestre è stata svolta attività di recupero in itinere ritornando sugli argomenti che rappresentano strutture indispensabili al raggiungimento di un livello di conoscenze minimo e ad una sufficiente autonomia nella rielaborazione dei contenuti.

### **Criteri e strumenti di verifica adottati** (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

Per valutare il livello delle competenze acquisite, nella classe 5C sono state effettuate interrogazioni, prove scritte strutturate e semistrutturate, test a componimento per verificare, oltre alle conoscenze raggiunte, il possesso del lessico specifico, la capacità di collegamento tra i vari argomenti affrontati e di interpretazione critica di dati. La valutazione finale include anche l'impegno individuale e la partecipazione al dialogo educativo. Scala dei voti da 1 a 10.

1° Quadrimestre: sono state effettuate tre valutazioni tra scritto e orale.

2° Quadrimestre: sono state effettuate alcune esercitazioni su moodle, due verifiche orali ed un test di verifica scritto

### **Obiettivi raggiunti**

La Classe ha lavorato ed ottenuto risultati in modo per lo più coerente con l'impegno, la partecipazione ed il senso di responsabilità di ognuno di Loro.

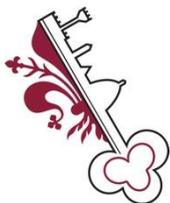
In particolare, per quanto riguarda l'impegno personale profuso ed il grado di acquisizione dei contenuti disciplinari, sono stati registrati livelli differenziati; un primo gruppo di studenti ha raggiunto un profitto discreto, un secondo gruppo ha conseguito risultati sufficienti, altri hanno acquisito a stento le conoscenze essenziali in una forma non sempre ben organizzata. Le differenze dei risultati raggiunti sono da ascrivere ad un insieme di fattori diversi che attengono alla capacità individuale di apprendimento, alla disponibilità ad impegnarsi in modo costante, alla capacità di attenzione e di ascolto, alla motivazione a migliorare il grado di preparazione, alle varie situazioni di difficoltà soggettive e familiari.

Per motivi legati all'emergenza sanitaria verificatasi, non è stato possibile svolgere simulazioni della seconda prova scritta, nè del colloquio orale.

Nel particolare momento storico che ha richiesto ai discenti di rimodulare le proprie abitudini e di adeguarsi a forme nuove ed alternative di interazione didattica, la Classe ha risposto in maniera positiva alle attività proposte, manifestando complessivamente partecipazione al dialogo educativo.

*Firenze, 27 maggio 2020*

*Il Docente  
Anna Chiriatti*



Istituto Professionale di Stato  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

## **Bernardo Buontalenti**

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it  
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

### **ALLEGATO A**

#### **ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020**

MATERIA DI INSEGNAMENTO: Matematica

*Prof. : Lo Bianco*

Ore di lezioni settimanali n°3 ;

Classe: V C Eno

**1. Obiettivi specifici della disciplina** (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

- **In termini di conoscenze:**

Conoscere i concetti di funzione, dominio e codominio, intersezioni con gli assi e segno, limite (in modo empirico). Conoscere il concetto di continuità o discontinuità di una funzione in modo empirico. Conoscere il linguaggio matematico utilizzato nello studio delle funzioni e il concetto di grafico di una funzione.

- **In termini di competenze applicative:**

Saper applicare i concetti precedenti allo studio di semplici funzioni algebriche razionali. Saper analizzare il grafico di una funzione. Saper utilizzare un linguaggio formalmente corretto

Saper determinare il dominio di funzioni algebriche razionali e irrazionali; saper determinare il segno di funzioni algebriche razionali; saper calcolare limiti di funzioni algebriche razionali. Saper rappresentare i risultati trovati sul piano cartesiano e tracciare un grafico approssimativo di semplici funzioni razionali.

- **In termini di capacità:**

Saper determinare il dominio di funzioni algebriche razionali e irrazionali; saper determinare il segno di funzioni algebriche razionali; saper calcolare limiti di funzioni algebriche razionali. Saper rappresentare i risultati trovati sul piano cartesiano e tracciare un grafico approssimativo di semplici funzioni razionali.

## **2. Contenuti e tempi del percorso formativo** (*argomenti trattati ed ore d'insegnamento*).

### 1. Introduzione al concetto di funzione

Classificazione, dominio, codominio, ripasso sulle disequazioni, intersezioni con gli assi e segno

### 2. Il concetto di limite

Forme determinate e indeterminate di funzioni algebriche razionali

### 3. studio del grafico di funzione rappresentazione grafica e determinazione del grafico di una funzione razionale algebrica

- Ore in presenza 35
- Ore in DaD 15
- Ore pratiche in laboratorio\_\_
- Totale 50

## **ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA**

Richiami sulle disequazioni intere e fratte.

Disequazioni esponenziali e disequazioni logaritmiche.

Introduzione all'analisi, massimo e minimo di un insieme, estremo superiore ed estremo inferiore di un insieme.

Funzioni reali di variabile reale: dominio della funzione.

### **ARGOMENTI TRATTATI IN DAD**

Classificazione, dominio, codominio, intersezioni con gli assi e segno

Limiti: Forme determinate e indeterminate di funzioni algebriche razionali

Studio del grafico di funzione, rappresentazione grafica e determinazione del grafico di una funzione razionale algebrica

### **ESERCITAZIONI PRATICHE**

#### **3. Metodi di insegnamento** (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*).

Si sono alternate lezioni frontali con frequenti esercitazioni alla lavagna, riprendendo via via con i nuovi argomenti introdotti quelli precedentemente svolti, per favorirne la comprensione e l'assimilazione da parte degli alunni. Inoltre durante la dad per facilitare al meglio possibile la comprensione degli argomenti, sono stati forniti ai ragazzi link video, e dispense elaborate dalla medesima. Si è sempre cercato di far comprendere il nesso tra i concetti matematici e il loro significato geometrico, con frequenti rappresentazioni grafiche.

#### **4. Strumenti e spazi utilizzati** (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

Leonardo Sasso, La matematica a colori, Edizione leggera, vol 4, Edizione Petrini.  
Moodle e Webex

#### **5. Visite guidate** (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*).

Non si sono svolte visite guidate

**6. Interventi didattici educativi integrativi** (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Si è svolta un'attività di recupero in itinere, richiamando costantemente gli argomenti precedentemente trattati e soffermandosi quando sono emerse particolari difficoltà degli alunni.

**7. Criteri e strumenti di verifica adottati** (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

1° Quadrimestre: Si sono svolte due verifiche scritte e una orale

2° Quadrimestre: E' stato proposto tramite moodle un quiz a risposta multipla con allegato la risoluzione di esercizi e quesiti. E' stata svolta una verifica orale.

Per le verifiche : si è tenuto conto sia dell'acquisizione dei procedimenti di calcolo, sia della correttezza dei risultati, sia della correttezza formale nell' utilizzo del linguaggio matematico. Per le prove orali si è fatto ricorso a verifiche orali con esercizi alla lavagna. La scala dei voti è stata compresa tra 2 e 10

**8. Obiettivi raggiunti**

Si è raggiunta mediamente una discreta padronanza dell'applicazione delle tecniche di base dell' analisi matematica, nello studio di funzioni algebriche razionali semplici, compresa la rappresentazione grafica dei risultati trovati. Non si è invece potuto approfondire il versante applicativo al problem solving delle tecniche acquisite.

*Firenze, 22 Maggio 2020*

*Il Docente  
Marianna Lo Bianco*



I.P.S.S.E.O.A.  
**B. Buontalenti**



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de' Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 [FIRH020009@istruzione.it](mailto:FIRH020009@istruzione.it)  
[FIRH020009@PEC.istruzione.it](mailto:FIRH020009@PEC.istruzione.it) [www.buontalenti.edu.it](http://www.buontalenti.edu.it) [info@buontalenti.edu.it](mailto:info@buontalenti.edu.it)

## ALLEGATO A

### ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020

MATERIA DI INSEGNAMENTO: **Lingua e Civiltà Francese**

Prof. : **Gabriella Carnevale**

Ore di lezioni settimanali n° 3 ( fino al 4 Marzo 2020) ;

tot. annuale ore n°

Classe: **QUINTA SEZIONE: C**      **INDIRIZZO: Cucina**

#### **1. Obiettivi specifici della disciplina** (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

- **In termini di conoscenze:**

Il gruppo-classe di **Quinta , sezioneC**, indirizzo **Cucina** , formato da **solli quattro alunni**, ha raggiunto un livello di conoscenze in lingua francese appena sufficiente ,che può dirsi discreto per un solo discente.

L' acquisizione del lessico specifico di settore ,già obiettivo dello scorso anno scolastico, è stata ulteriormente affinata e perfezionata attraverso la trattazione di argomenti di carattere sovente interdisciplinare e per lo più noti in lingua madre .

Malgrado ciò la rielaborazione, sia scritta che orale di detti contenuti, è risultata spesso mnemonica, frammentaria difficoltosa ,vista anche la quasi totale assenza di metodologia organizzativa e di studio. dei discenti, sovente poco motivati e partecipi .

- **In termini di competenze applicative:**

L' autonomia espositiva non è sempre stata raggiunta e nel corso delle verifiche orali l' intervento da parte dell' insegnante si è reso sovente necessario ed inevitabile, sia in termini di correzione che in quelli di sollecitazione ad un uso più appropriato di strutture e di lessico.

Per quanto attiene alle competenze applicative la costruzione di testi scritti coerenti e comprensibili si è avuta solo per pochi discenti. Permangono gravi lacune a livello sintattico e lessicale ed un' applicazione frammentaria delle regole grammaticali di base,

- **In termini di capacità:**

Le capacità di analisi e sintesi ,più volte testate nel corso dell' Anno Scolastico, risultano consolidate solo in minima parte, . Solo pochi elementi risultano in grado di analizzare correttamente le informazioni e compiere inferenze , di sapere integrare le proprie conoscenze con informazioni rilevate da fonti diverse , di selezionare contenuti rielaborandoli in modo personale e coerente. Il permanere di incertezze e fragilità nella parte restante del gruppo- classe è da attribuirsi a lacune pregresse ,derivate da difficoltà di apprendimento , scarsa capacità di attenzione, demotivazione . Il ricorso alla Didattica a Distanza ,a partire dal 5 marzo 2020 , per chiusura dell' Istituto, causa pandemia da Coronavirus ,ha ulteriormente aggravato una situazione già in sé difficile , con una partecipazione alle attività proposte su piattaforma Moodle incostante se non per rare eccezioni di alunni consapevoli e responsabili già da sempre

## **2. Contenuti e tempi del percorso formativo** (*argomenti trattati ed ore d'insegnamento*).

- **Ore in presenza . 61 ( fino alla data del 4 Marzo 2020)**
- **Ore in DaD: 33 ( al 22Maggio 2020)**
  
- **Totale = 94**

### **ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA**

#### **PRIMO QUADRIMESTRE:**

- **La Bretagne , La Normandie**
- **Le Cidre**
- **Le Bon Beurre**
- **Les Corps Gras**
- **L' Huile d' olive**
- **Le Fromage**
- **La Bière**

#### **SECONDO QUADRIMESTRE: fino alla data del 4 Marzo 2020**

- Le Champagne
- Les Cépages
- Le Vin et son terroir

## ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

- L'Hygiène Alimentaire
- Les Dates de péremption
- Les Toxi-Infections alimentaires
- La Grippe Aviaire

## ESERCITAZIONI PRATICHE

### 3. Metodi di insegnamento (strategie educative, esercitazioni, compresenze).

Nella prima fase ,coincidente con il Primo Quadrimestre e conclusasi con il 5 Marzo e la chiusura dell' Istituto: le lezioni sono state di tipo comunicativo e induttivo ,prevalentemente guidate ed effettuate mediante l' ausilio del libro di testo , di materiale di approfondimento tratto da testi a carattere tecnico ,somministrato in fotocopia o da internet. Frequente il ricorso a schemi e riassunti fatti alla lavagna , utilizzo di esercizi riepilogativi dei contenuti analizzati , suggerimento di sinonimi , di strategie di sintesi

Nella seconda fase , dal 5 marzo 2020: ,attraverso l' uso della **piattaforma Moodle** ho proseguito con la trattazione di contenuti conformi alla mia programmazione di inizio anno scolastico ,pur con ritmi e modalità diversi proponendo attività quali brevi dissertazioni, questionari, esercizi di vero/falso, scelta multipla . Mi sono avvalsa anche di invio di schemi per semplificare gli argomenti via via proposti e di files audio. , con lettura traduzione e spiegazione di brani a carattere tecnico presenti nel libro o derivati da altri manuali sempre di settore

### 4. Strumenti e spazi utilizzati (testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali).

Il testo in adozione I. Médeuf **SAVEURS de FRANCE** ed. Eurelle

è stato integrato da documenti estratti dai testi quali : A. De Carlo A. Amatuzzi **Le Français à la carte** ed. Hoepli e C. Duvallier **GOURMET** oenogastronomie ediz Eli

Consultazione di siti Internet specifici di settore , con materiale fornito in fotocopia

### 5. Visite guidate (attività integrative curricolari ed extracurricolari).

## **6. Interventi didattici educativi integrativi** (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Il gruppo-classe ha partecipato nel mese di febbraio ad una Degustazione di Champagne, tenutasi nei locali dell'Istituto, dalla prof.ssa Trentanove Anna docente di Sala/Vendita e da me coadiuvata per gli aspetti in francese. La lezione si è rivelata esperienza molto interessante e formativa ai fini di una trattazione interdisciplinare e comparativa dell'argomento.

Per quanto attiene agli interventi di recupero e sostegno sono stati attuati solo in minima parte causa interruzione improvvisa del normale iter scolastico.

## **7. Criteri e strumenti di verifica adottati** (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

### **1° Quadrimestre:**

Per la valutazione mi sono avvalsa dell'intera scala decimale. Relativamente alle **Verifiche Orali** esse sono state a carattere sommativo e relative ai moduli via via trattati. Le **Verifiche Scritte** sono consistite in questionari, dissertazioni, esercizi strutturati miranti a valutare la conoscenza e la applicazione del lessico di settore, nonché di strutture grammaticali acquisite o già note.

**2° Quadrimestre: A partire dal 4 Marzo 2020** : in modalità Didattica a Distanza la mia valutazione dei discenti si è basata sulla partecipazione alle varie attività proposte su piattaforma MOODLE, sui tempi di consegna degli esercizi settimanalmente proposti, sullo svolgimento dei medesimi relativamente a correttezza di contenuti, forma, grammatica. Sono stati proposti ai discenti: brevi dissertazioni, questionari, esercizi strutturati presenti nel testo in adozione o tratti da altri manuali, comprensione di brani a carattere tecnico, nonché file audio. Per la valutazione mi sono avvalsa sia di commenti all'elaborato, via via consegnato dal discente, che di voti utilizzando l'intera scala decimale.

## **8. Obiettivi raggiunti**

Gli obiettivi da me prefissati ad inizio anno scolastico possono dirsi solo minimamente raggiunti, permanendo nella classe situazioni ancora deficitarie e lacunose, attribuibili, perlopiù, a scarsa applicazione e mancanza di metodologia di studio. Talvolta, infatti, a rallentare la dinamica di apprendimento, sono state le lacune pregresse, a tutt'oggi non ancora sanate, ed una indubbia difficoltà, da parte di alcuni discenti, di saper assimilare lo studio tecnico della lingua francese.

Il ricorso alla Didattica a Distanza dal 5 marzo 2020 non ha, inoltre, favorito l'apprendimento, creando, almeno nella prima fase, problemi di vario genere e rallentamenti. Pochi i discenti che hanno dato prova di coerenza e maturità anche nel corso di questa difficile esperienza.

*Firenze, 22 Maggio 2020*

La Docente: G. Carnevale





I.P.S.S.E.O.A.  
**B. Buontalenti**



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it  
[FIRH020009@PEC.istruzione.it](mailto:FIRH020009@PEC.istruzione.it) [www.buontalenti.edu.it](http://www.buontalenti.edu.it) [info@buontalenti.edu.it](mailto:info@buontalenti.edu.it)

## **ALLEGATO A classe 5C**

### **ESAMI DI STATO a. s. 2019 /2020**

**MATERIA DI INSEGNAMENTO:** Inglese **Prof./ssa:** M. Stella Fabiani

*ore di lezioni settimanali n° 3 ; tot. annuale ore n° 82 effettive  
di cui 57 in presenza e 25 a distanza*

**1. Obiettivi specifici della disciplina** (conoscenze, competenze applicative, capacità)

In termini di conoscenze:

*Lo studente deve possedere la conoscenza pregressa a livello grammaticale, sintattico e lessicale e possedere una conoscenza della cultura e della civiltà del Paese straniero che gli permetta di comprenderla senza filtrarla attraverso la propria e di usare la lingua con adeguata consapevolezza dei significati che essa trasmette.*

In termini di competenze applicative:

*Lo studente deve stabilire rapporti interpersonali efficaci, sostenendo una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione di comunicazione specialmente su argomenti relativi all'indirizzo, produrre testi di carattere generale e/o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza e coesione.*

In termini di capacità:

*Lo studente deve saper descrivere percorsi e/o situazioni in modo personale, con chiarezza logica e sufficiente precisione lessicale e orientarsi nella comprensione di pubblicazioni in lingua straniera, specialmente relative al settore specifico di indirizzo.*

**2. Contenuti e tempi del percorso formativo** (argomenti trattati ed ore di insegnamento)

Ore in presenza 57

Ore in DaD 25

Totale 82

*Argomenti trattati in presenza*

*Dal testo "Light the Fire"*

Module 7  
Food & Health

Unit 1 Healthy eating  
A healthy lifestyle  
The food pyramid and food groups  
Healthy plates: The Eatwell Plate - MyPlate

Unit 2 Diets  
The Mediterranean diet  
Special diets for food allergies and intolerances  
Celiac disease  
Alternative diets (h. 12)

Module 8  
Food Safety & Hygiene

Unit 1 Food hygiene  
Food contamination  
A closer look at microbes

Unit 2 Food safety measures  
Food preservation and food packaging  
Food packaging  
The HACCP system  
*HACCP principles (h. 12)*

Module 9  
Think globally, Eat locally

Unit 1 Food-a right for everyone  
Hunger and malnutrition (h. 6)

*Dal testo "Going global"*

*Section 2 Top Cities and Attractions*

*Unit 4*

*New York*

*Unit 6*

*Top attractions in the USA*

*Top American cities (h. 12)*

*Section 8 The United States*

*Unit 24*

*The geography of the USA*

*Unit 25*  
*The Regions (h.9)*

*Da fotocopie:*

*O. Wilde life and works*  
*The picture of Dorian Gray*  
*The importance of being Earnest ( h.6)*

*Argomenti trattati in DaD*

*Dal testo "Light the Fire"*

*Taking action against hunger*  
*World Food Day (h.2)*

*Unit 2 Responsible food consumption*  
*Promoting a sustainable diet*  
*Sustainable food*  
*GMOs*  
*0 Km Food (h. 8 )*

*Module 10*  
*Working in Catering*

*Unit 1 Job Application*  
*Writing a CV (h.2)*

*Dal testo "Going global"*

*Unit 26*  
*The people (h. 2)*

*Section 11 Comparing systems*  
*Unit 34*  
*The American political system (h. 5)*

*Section 13 Faraway countries*  
*Unit 41*  
*Canada (h.3)*  
*Unit 42*  
*Australia (h. 3)*

**3. Metodi di insegnamento** *(strategie educative, esercitazioni, compresenze)*

*Approccio comunicativo, al fine di raggiungere la "competenza comunicativa". La lingua viene acquisita in modo operativo, mediante lo svolgimento di attività su compiti specifici, in cui essa sia percepita dallo studente come strumento e non come fine immediato di apprendimento.*

**4. Strumenti e spazi utilizzati** (testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici)

*Libri di testo: Assirelli Veltri Cappellini "Light the Fire" – Rizzoli*

*Ferruta Rooney "Going global" – Mondadori for English*

*Raymond Murphy "English Grammar in Use" – Cambridge University Press*

*CD di corredo ai libri di testo*

*Fotocopie di materiale autentico*

**5. Visite guidate** (attività integrative curriculari ed extracurriculari)

*Teatro Puccini 19/02/20 spettacolo teatrale "The importance of being Earnest" di O. Wilde.*

**6. Interventi didattici educativi integrativi** (corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti)

*Per ogni Unità di apprendimento ci sono stati richiami ciclici al materiale linguistico e alle tematiche trattati.*

*Esercizi di lettura, comprensione, rielaborazione, personalizzati secondo le necessità e le difficoltà evidenziate sono stati effettuati durante il corso dell'anno scolastico fino al 4 Marzo. Durante la Dad sono stati forniti agli alunni schemi, power point, riassunti e mappe.*

**7. Criteri e strumenti di verifica adottati** (tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti)

*Nelle prestazioni orali si valutano: la capacità di pronunciare correttamente le parole, di comprendere e formulare domande e risposte, di comprendere e usare un lessico coerente alla situazione, di leggere analizzare e rendere un testo, la conoscenza dei contenuti delle singole Unità. Nelle prestazioni scritte si valutano: l'adeguatezza dell'elaborato ai compiti proposti, l'adeguatezza del contenuto e dell'espressione, la correttezza formale, la completezza dello svolgimento, la capacità di usare la lingua in modo autonomo.*

*Sono state effettuate 2 verifiche sommative orali e due scritte nel 1 quadrimestre. Successivamente verifiche sulla piattaforma moodle, due o anche più per ogni alunno. Le tipologie di prove sono indicate nel piano di lavoro. Scala dei voti da 1 a 10. Nella valutazione sommativa si considerano anche l'impegno individuale e la partecipazione al dialogo educativo sia in presenza che a distanza.*

**8. Obiettivi raggiunti**

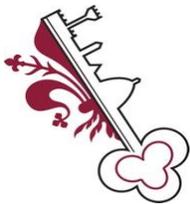
*Gli studenti hanno acquisito una sufficiente capacità di analisi e di sintesi e, in misura fra loro molto diversa, la capacità di una comunicazione corretta ed efficace. Lo studio della lingua e della microlingua di indirizzo dovrebbe averli aiutati ad acquisire la capacità di un lavoro abbastanza*

*autonomo e responsabile e ad ampliare i loro orizzonti umani, sociali e culturali, tramite una conoscenza più approfondita di realtà socio-culturali diverse dalla propria.*

Firenze, 21 Maggio 2020

Il Docente

M. Stella Fabiani



Istituto Professionale di Stato  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

## **Bernardo Buontalenti**

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it  
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

### **ALLEGATO A**

## **ESAMI DI STATO A. S. 2019/2020**

**MATERIA DI INSEGNAMENTO: Scienze Motorie**

**Prof.ssa: Gabriella Manicone**

**ore di lezioni settimanali n° 2; tot. annuale ore n° 60**

**Classe: 5C Enogastronomia**

### **1. Obiettivi specifici della disciplina**

In termini di conoscenze:

Conoscere le potenzialità di movimento del corpo.

Riconoscere le modifiche fisiologiche del corpo durante l'attività motoria.

Riconoscere il benessere che deriva dall'attività di tipo ludico-motorio per l'acquisizione di abilità motorie e sociali.

Conoscere le applicazioni degli schemi motori.

Conoscere le possibili collocazioni del corpo in relazione ai concetti spazio-temporali

Conoscere l'utilizzo delle sequenze temporali.

Conoscere le regole principali e i fondamentali di gioco, degli sport trattati Conoscere la relazione tra alimentazione e attività motoria.

In termini di competenze applicative:

Saper fare, saper eseguire i gesti tecnici fondamentali delle diverse attività sportive previste

Saper canalizzare l'attenzione

Saper affrontare con tranquillità le esperienze proposte e acquisire fiducia nelle proprie capacità Sapersi orientare nello spazio in relazione agli oggetti e alle persone in movimento

Essere in grado di controllare i diversi segmenti del corpo e il loro movimento

In termini di capacità:

Riconoscere le modifiche cardio-respiratorie durante il movimento e controllare la respirazione e la capacità di rilassare il corpo

Rispettare le regole sportive, collaborare e accettare i vari ruoli dei giochi Intuire e anticipare le azioni degli altri

Padroneggiare le capacità motorie combinandole in forme e situazioni sempre più complesse Scegliere azioni e soluzioni efficaci per risolvere problemi motori

Organizzare il movimento rispettando le sequenze temporali

Specializzare l'indipendenza segmentaria.

## 2. Contenuti e tempi del percorso formativo (argomenti trattati ed ore d'insegnamento).

- Ore in presenza: **34**
- Ore in DaD: **18**
- Ore pratiche in laboratorio: **0**
- Totale: **52**

### ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

|  |
|--|
| Il flairplay: Consolidamento di un comportamento corretto, partecipativo e costruttivo.  |
| Capacità condizionali: approfondimento delle basi del miglioramento fisiologico delle qualità condizionali (resistenza, rapidità, forza, flessibilità) e coordinative, sviluppando il lavoro specifico per ognuna di esse. |
| Capacità coordinative: miglioramento e loro utilizzo in situazioni dinamiche semplici e complesse.   |
| Esercizi atletici individuali e collettivi per il potenziamento muscolare con l'utilizzo dei pesi di cui la palestra è corredata.  |
| Esercitazioni propedeutiche alla spalliera per il mantenimento della postura.  |
| Sport di squadra: conoscere le regole di gioco, i fondamentali individuali e le principali tattiche di gioco della Pallacanestro, della Pallavolo e della Pallamano.   |
| Sport di squadra: le regole di gioco, i fondamentali individuali e le principali tattiche di gioco del calcio.   |
| Attività individuali: conoscere i fondamentali individuali e le principali regole del Tennis da Tavolo e Badminton.  |
| Attività psicomotoria: tecniche di rilassamento, controllo muscolare e del respiro, training autogeno.   |
| Conoscere i principali concetti postura: definizione, valutazione di postura corretta, principali alterazioni della colonna vertebrale (paramorfismi, dismorfismi, atteggiamenti viziati).                                 |
| La nutrizione dello sportivo: alimenti e bevande corretti nelle fasi di pre-gara, di gara e di post-gara per il miglioramento e mantenimento della performance sportiva.   |
| Lezioni di teoria sul libro adottato per il corrente a.s.  |

### ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

|   |
|---|
| Postura e patologia.  |
| Il riscaldamento corporeo.  |
| Lo stretching.  |
| Le tecniche del rilassamento.   |
| La salute dello sportivo: igiene, alimentazione e stile di vita.                    |
| Le dipendenze: fumo, alcol, droga e doping.   |
| Il Primo Soccorso.  |
| La pallavolo.   |
| Il gioco del calcio.  |
| Gli alunni hanno svolto anche una relazione più dettagliata su Postura e Patologia. |

### ESERCITAZIONI PRATICHE

Gli alunni hanno effettuato degli esercizi motori, in relazione ad alcuni argomenti proposti sulla Piattaforma Moodle, nella propria abitazione con la massima cautela, commentando e riferendo le loro impressioni riguardo all'esecuzione dei medesimi.

### **3. Metodi di insegnamento**

Metodi analitico, globale, della scoperta guidata e della libera esplorazione applicati a:

- Lezione frontale come momento di informazione,
- Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
- Lavoro individuale, come momento di esercizio e di applicazione autonoma
- Lavoro di gruppo, come momento di confronto
- Discussione guidata, finalizzata al chiarimento delle conoscenze

### **4. Strumenti e spazi utilizzati**

- Strutture: Palestra + spazio esterno
- Materiali: Libro di testo: "In perfetto equilibrio" – D'Anna- e piccoli attrezzi: funi, cerchi, bastoni, racchette badminton, tennis e tennis da tavolo. Palle e palloni specifici delle varie attività. Step. Manubri. Frisbee, mazze da Hockey e da Baseball.
- Piattaforma Moodle

### **5. Interventi didattici educativi integrativi**

Durante le lezioni curriculari sono sempre state previste delle attività individuali e specifiche con lo scopo di consolidare gli schemi motori di base e superare le eventuali difficoltà incontrate nell'apprendimento motorio di gesti atletici difficili.

### **6. Criteri e strumenti di verifica adottati**

Gli alunni sono stati valutati tramite una serie di esercitazioni e di test motori. Inoltre è stato tenuto conto tramite una costante osservazione dell'impegno, dell'interesse, del modo di agire e di socializzare e di collaborare con gli altri.

Le verifiche sommative sono state in genere due a quadrimestre per ogni alunno/a.

I criteri di valutazione si sono basati sull'attitudine e sul livello delle capacità fisiche quali la scioltezza, la coordinazione, la velocità, la resistenza, la potenza e la forza dimostrate nelle varie prove ed esercizi fisici effettuati durante l'anno scolastico e per i miglioramenti qualitativi e quantitativi rispetto ai livelli di partenza individuali, nonché in base all'impegno ed all'interesse per la materia.

Nella parte finale dell'a.s. gli alunni sono stati valutati attraverso il lavoro a distanza.

### **7. Obiettivi raggiunti**

Gli studenti, a conclusione del percorso scolastico, hanno raggiunto, con livelli diversi, i seguenti obiettivi:

- a) conoscere le capacità condizionali e coordinative in relazione al proprio corpo
- b) conoscere le regole principali delle attività individuali e degli sport di squadra praticati migliorare l'autocontrollo e lo spirito collaborativo
- c) essere in grado di utilizzare le qualità fisiche e neuromuscolari in modo adeguato alle diverse esperienze e ai vari contenuti tecnici
- d) utilizzare in fase di gioco i fondamentali degli sport praticati ed i comportamenti appropriati, nei ruoli congeniali alle proprie attitudini e propensioni
- e) conoscere l'importanza della conoscenza dei meccanismi energetici nell'applicazione pratica delle diverse attività sportiva
- f) conoscere i fattori essenziali dell'alimentazione dello sportivo per il raggiungimento e/o mantenimento di una performance sportiva ideale nel rispetto della salute

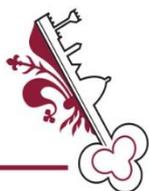
Gli studenti hanno mostrato una partecipazione adeguata, un comportamento corretto e volto alla collaborazione sia con il docente sia con i compagni per il raggiungimento degli

obiettivi e di un dialogo educativo costruttivo. La valutazione finale comprende quindi, oltre i risultati motori oggettivi, i miglioramenti rispetto al livello di partenza, l'impegno e la determinazione dimostrati nell'attività e la correttezza sportiva.

Per quanto riguarda i risultati ottenuti, la maggior parte degli studenti ha mostrato capacità motorie discrete, ha lavorato in modo corretto e costante per l'intero anno scolastico e alcuni studenti hanno ottenuto un'ottima valutazione.

Firenze, 30 maggio 2020

Il Docente  
*Gabriella Manicone*



I.P.S.S.E.O.A.  
**B. Buontalenti**



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380

Succursale: Via de' Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590

C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 [FIRH020009@istruzione.it](mailto:FIRH020009@istruzione.it)

[FIRH020009@PEC.istruzione.it](mailto:FIRH020009@PEC.istruzione.it) [www.buontalenti.edu.it](http://www.buontalenti.edu.it) [info@buontalenti.edu.it](mailto:info@buontalenti.edu.it)

## ALLEGATO A

### **ESAMI DI STATO a. s. 2019/2020**

*MATERIA DI INSEGNAMENTO: RELIGIONE CATTOLICA Prof. BERNACCHI FEDERICO*

*ore di lezioni settimanali n° 1 ; tot. annuale ore n° .... effettive*

#### **1. Obiettivi specifici della disciplina** (conoscenze, competenze applicative, capacità)

Riflette sulle proprie esperienze personali e di relazione;

- pone domande di senso e le confronta con le risposte offerte dalla fede cattolica;
- riconosce e usa in maniera appropriata il linguaggio religioso per spiegare le realtà e i contenuti della fede cattolica;
- riconosce il contributo della religione, e nello specifico di quella cristiano-cattolica, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale;
- rispetta le diverse opzioni e tradizioni religiose e culturali;
- consulta correttamente la Bibbia e ne scopre la ricchezza dal punto di vista storico, letterario e contenutistico;
- sa spiegare la natura sacramentale della Chiesa e rintracciarne i tratti caratteristici nei molteplici ambiti dell'agire ecclesiale;
- è consapevole della serietà e problematicità delle scelte morali, valutandole anche alla luce della proposta cristiana. Conoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e l'impegno per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato.

Imparare a relazionarsi con l'«altro».

Conoscere la visione della morte nella rivelazione cristiana.

## **2. Contenuti e tempi del percorso formativo** *(argomenti trattati ed ore di insegnamento)*

### **LA PERSONA**

La creazione e l'evoluzionismo, la creazione dell'universo e dell'uomo, la Chiesa e l'evoluzionismo.

### **L'UOMO CREATURA DI DIO**

L'uomo nella tradizione ebraico-cristiana, l'uomo al centro del creato.

### **LA VISIONE CRISTIANA DELL'ESISTENZA**

Il dolore e il male, l'esistenza umana e il senso del creato, la risposta ebraico -cristiana, perché il male? La colpa e la chiave del dolore e del male, il male può avere valore positivo? Il primo racconto della creazione: Genesi 1,26-2,4a

### **LA LIBERTA' E IL PECCATO:**

#### **LA LIBERTA' DELL' UOMO DI COMPIERE IL MALE**

La tentazione e il peccato, le contraddizioni della storia umana, il peccato è un'esperienza anti-esodo, la vittoria finale sul male.

#### **LA LEGGE DI DIO PER ESSERE LIBERI: IL DECALOGO**

Un aiuto per compiere la scelta giusta, la Legge come insieme di valori, il Decalogo per i cristiani, il rapporto con Dio, il rapporto con il prossimo.

### **I VALORI CRISTIANI**

Il libero arbitrio dell'uomo, la libertà responsabile, la verità.

### **LA COSCIENZA MORALE E LE VIRTU'**

La legge morale iscritta nella coscienza, le virtù per raggiungere la verità, la verifica delle virtù morali, **UNA SOCIETA' FONDATA SUI VALORI**

La solidarietà e il bene comune, Cooperare per il bene comune, il volontariato.

### **LA POLITICA E IL BENE COMUNE**

La moralità della politica, la politica deve essere guidata dalla solidarietà.

### **LA VISIONE CRISTIANA DELL'ESISTENZA**

La concezione cristiano-cattolica delle relazioni personali.

### **LA VITA:**

#### **IL RISPETTO DELLA VITA UMANA**

Il valore della vita, la non violenza, dalla parte della vita, Opere di misericordia: impegno di tutti.

### **LA BIOETICA DEL NASCERE**

Un progetto di Dio, un figlio è un dono, il figlio non può essere un prodotto: l'aborto.

### **SOFFERENZA E MALATTIA**

La malattia nella Bibbia, perché il dolore e la malattia?

### **LA BIOETICA DEL MORIRE**

L'uomo di fronte alla morte, il morire in una visione religiosa, la solitudine di fronte alla morte.

## **3. Metodi di insegnamento** *(strategie educative, esercitazioni, compresenze)*

Gli argomenti trattati e la metodologia seguita nell'attuazione del programma hanno tenuto conto di prospettive diverse e complementari (biblico – teologica, antropologica – esistenziale, storica – fenomenologica) e di eventuali interessi conoscitivi espressi dagli studenti.

Gli strumenti utilizzati sono stati: materiale audiovisivo, fotocopie, articoli di giornale, documenti del Magistero, filmati. Durante il periodo di Didattica a Distanza è prevalsa la consegna di articoli da leggere e l'invio di videoclip su cui riflettere e da commentare successivamente.

## **4. Strumenti e spazi utilizzati** *(testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici)*

Bibbia

Libro di Testo BOCCHINI SERGIO "INCONTRO ALL'ALTRO PLUS + LIBRO DIGITALE + DVD VOLUME UNICO" EDB EDIZ.DEHONIANE BO (CED)

**7. Criteri e strumenti di verifica adottati** *(tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti)*

In classe sono state verificate l'attenzione, la partecipazione e l'interesse mostrato attraverso l'osservazione e specifiche domande orali, volte a stabilire il grado di apprendimento raggiunto. La classe ha dimostrato grande interesse ed attenzione per le tematiche svolte ed ottime capacità di sintesi e di organizzazione logica degli argomenti affrontati.

**8. Obiettivi raggiunti**

Gli studenti hanno avuto la possibilità di confrontare i contenuti basilari della cultura cattolica con le idee prevalenti della nostra società.

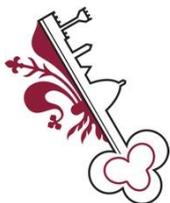
Attraverso il dialogo si è data l'opportunità di esercitarsi a motivare razionalmente le proprie idee e le proprie convinzioni.

Si è reso possibile un confronto tra il Cristianesimo, le altre religioni e le varie visioni del mondo.

Firenze, \_\_\_\_\_

Il Docente

---



Istituto Professionale di Stato  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

## **Bernardo Buontalenti**

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it  
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

### **ALLEGATO A**

#### **ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020**

MATERIA DI INSEGNAMENTO: *Italiano e Storia*

*Prof.ssa: Giorgina Colli*

Ore di lezioni settimanali n° 4+2; tot. annuale ore n° 81+47

Classe: 5C Enogastronomia

#### **1. Obiettivi specifici della disciplina** (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

- **In termini di conoscenze:**

- Conoscenza delle correnti letterarie, delle opere e degli autori affrontati durante l'anno scolastico e loro inquadramento in ambito storico-culturale e sociale;
- Conoscenza e comprensione dei rapporti di causa-effetto degli avvenimenti affrontati nei moduli di storia;
- Conoscenza delle principali nozioni di metrica e retorica;
- Conoscenze lessicali, morfosintattiche e delle tecniche che regolano la produzione scritta.

- **In termini di competenze applicative:**

- Competenze relative alla comprensione di diverse tipologie testuali;
- Competenze di produzione testuale;
- Competenze relative all'interpretazione e all'utilizzo dei testi in funzione della rielaborazione scritta.

- **In termini di capacità:**

- Capacità di lettura critica e di interpretazioni di testi letterari e storici;
- Capacità di inquadrare in contesti storici e sociali i testi letti;
- Capacità di sintetizzare e rielaborare quanto appreso;
- Capacità di esporre in modo chiaro e corretto quanto appreso.

#### **2. Contenuti e tempi del percorso formativo** (*argomenti trattati ed ore d'insegnamento*).

## ITALIANO

- Ore in presenza 56
- Ore in DaD 25 (attività sincrona)
- Totale 81

Nel corso dell'anno scolastico sono stati affrontati i seguenti moduli:

### ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

#### 1) L'età del Realismo

Il Positivismo. Cenni all'opera di Comte, Taine, Darwin.

Il Naturalismo e l'affermazione del romanzo.

Cultura e letteratura dell'Italia Unita. Cenni all'opera di Francesco De Sanctis e Giosue Carducci e alla Scapigliatura.

Il Verismo. Giovanni Verga: vita, opere e poetica.

#### I testi:

E. e J. DE GONCOURT, *Prefazione a Germinie Lacerteux* (p. 13)

E. ZOLA, *Il romanzo sperimentale* (pp. 14-15)

G. VERGA, *Premessa a L'amante di Gramigna* (pp. 184-185)

ID., *Rosso Malpelo* (pp. 200-211)

ID., *La lupa* (pp. 214-217)

ID., *La roba* (pp. 220-224)

ID., *Prefazione a I Malavoglia* (pp. 189-191); *La famiglia Malavoglia* (cap. I, pp. 242-244)

ID., *Mastro-don Gesualdo, L'affannosa giornata di Gesualdo* (cap. IV, in fotocopia)

L. PIRANDELLO, *Il più «antiletterario» degli scrittori* (in fotocopia).

#### 2) Il Decadentismo

Simbolismo ed Estetismo in Europa: Charles Baudelaire e Oscar Wilde

Cenni all'opera di Verlaine, Rimbaud, Mallarmé, Nietzsche e Huysman.

Gabriele D'Annunzio: vita, opere e poetica

Giovanni Pascoli: vita, opere e poetica

#### I testi:

C. BAUDELAIRE, *La caduta dell'aureola, da Lo spleen di Parigi* (pp. 328-329)

ID., *L'albatro* (p. 330)

O. WILDE, *Prefazione a Il ritratto di Dorian Gray* (p. 361)

G. D'ANNUNZIO, *L'attesa*, dal cap. I di *Il piacere* (pp. 384-387)  
ID., *Il ritratto di Andrea Sperelli*, dal cap. II di *Il piacere* (pp. 390-391)  
ID., *La sera fiesolana* (pp. 421-422)  
ID., *La pioggia nel pineto* (pp. 425-428)  
G. PASCOLI, *Il fanciullino* (pp. 458-459)  
ID., *X Agosto* (pp. 470-471)  
ID., *L'assiuolo* (p. 473)  
ID., *Il lampo e Il tuono* (p. 478)  
ID., *Nebbia* (p. 482)  
ID., *Il gelsomino notturno* (pp. 486-487)  
G. CONTINI, *Il linguaggio di Pascoli* (p. 455)

### 3) **Le avanguardie storiche**

Il Futurismo. Lezione di approfondimento sull'arte futurista.

I poeti crepuscolari. Cenni all'opera di Palazzeschi, Govoni, Gozzano.

La cultura italiana delle riviste: «La Voce»

I testi:

F.T. MARINETTI, *Manifesto di fondazione del Futurismo* (pp. 615-617)

ID., *Manifesto tecnico della letteratura futurista* (pp. 619-620)

A. PALAZZESCHI, *Chi sono?* (p. 11, vol. 3B)

G. GOZZANO, *La signorina Felicita* (vv. 1-12, 37-90, 296-313, pp. 29-33 vol. 3B)

Visione del documentario *Dal Vate al saltimanco. L'avventura della poesia a Firenze fra Otto e Novecento*.

## **ARGOMENTI TRATTATI IN DAD**

### 4) **I dubbi e le incertezze dell'uomo contemporaneo**

Cenni all'opera di Freud e di Einstein.

*L'Ulisse* di Joyce e *La metamorfosi* di Kafka.

Italo Svevo: vita, opere e poetica.

Luigi Pirandello: vita, opere e poetica.

I testi:

I.SVEVO, *Prefazione e Preambolo* di *La coscienza di Zeno* (pp. 710-713)

ID. *Il fumo*, cap. III di *La coscienza di Zeno* (pp. 714-717)

ID., *Storia del mio matrimonio*, cap. V di *La coscienza di Zeno* (in fotocopia)  
E. MONTALE, *Italo Svevo nel centenario dalla nascita* (in fotocopia)  
G. TELLINI, *Nascere a Trieste* (in fotocopia)  
L. PIRANDELLO, *Il sentimento del contrario*, da *L'umorismo* (p. 752)  
ID., *Il treno ha fischiato...* (pp. 768-773)  
ID., *La carriola* (in fotocopia)  
ID., *Premessa a Il fu Mattia Pascal* (pp. 782-783)  
ID., *Cambio treno!*, cap. VII di *Il fu Mattia Pascal* (pp. 787-789)  
ID., *Il fu Mattia Pascal*, cap. XVIII del romanzo (p. 798).

### 5) Aspetti della poesia italiana del Novecento

Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica

I testi:

G. UNGARETTI, *Veglia* (p. 88, vol. 3B)  
ID., *Fratelli* (p. 92, vol. 3B)  
ID., *I fiumi* (pp. 96-98, vol. 3B)  
ID., *Soldati* (p. 110, vol. 3B)

## STORIA

- Ore in presenza 32
- Ore in DaD 15 (attività sincrona)
- Totale 47

Nel corso dell'anno scolastico sono stati affrontati i seguenti moduli:

## ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

- 1) Stati, imperi, nazioni. L'Europa nella seconda metà dell'Ottocento
- 2) L'Italia fra Ottocento e Novecento. Sviluppo e crisi: i governi della Sinistra. Il rovesciamento delle alleanze e la politica coloniale. L'età giolittiana
- 3) La Grande guerra e la Rivoluzione russa
- 4) La fine della guerra e l'Europa ridisegnata. Il biennio rosso. Il declino europeo e il primato americano. La crisi del 1929 negli Stati Uniti e in Europa

- 5) I regimi totalitari europei. L'ascesa del fascismo in Italia. La Germania dalla crisi al nazismo. L'URSS su Stalin

## **ARGOMENTI TRATTATI IN DAD**

- 6) La Seconda Guerra Mondiale
- 7) Il mondo bipolare. Le due Europe. Le principali fasi della Guerra fredda
- 8) L'Italia nel secondo dopo guerra. La nascita della Repubblica. Lo sviluppo negli anni Cinquanta.

## **CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

- Tentativi di collaborazione tra i popoli. La nascita dell'Onu e la *Dichiarazione universale dei diritti umani*
- La nascita della Costituzione della Repubblica italiana. I *Principi fondamentali* e i *Diritti e doveri del cittadino*
- Conferenza di apertura del Salone Internazionale del Libro di Torino 2020: Alessandro Barbero, *Conseguenze inattese. Su come l'umanità reagisce alle catastrofi* (<https://www.youtube.com/watch?v=MQNi1L-YJTQ>)

### **3. Metodi di insegnamento** (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*).

Il percorso didattico è stato orientato a favorire un arricchimento culturale e umano degli studenti, cercando di ampliare le loro conoscenze, di sviluppare le loro capacità critiche e di potenziare le loro abilità. Si è pertanto sollecitato uno studio non meramente mnemonico e acritico, nel quale trovassero spazio riflessioni personali e scambi di opinioni con il resto della classe su tematiche centrali per gli studi di carattere umanistico. Fondamentali sono stati in tale prospettiva la lettura e l'analisi dei testi, al fine di rendere meno astratto e più semplice il processo di apprendimento e di favorire un arricchimento del vocabolario personale.

Largo spazio è stato dato alla lezione partecipata, ma anche al lavoro in gruppo, allo scopo di incoraggiare la cooperazione e l'unità della classe.

### **4. Strumenti e spazi utilizzati** (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

- Libri di testo:

C.BOLOGNA-P:ROCCHI: *Fresca rosa novella. Dal naturalismo al primo Novecento*

*Fresca rosa novella. Il secondo Novecento*

M.MONTANARI: *Vivere nella Storia 2: dal Settecento all'Ottocento*

*Vivere nella Storia 3: dal Novecento ad oggi*

- Lettura di testi integrativi selezionati dal docente.
- In modalità di didattica a distanza sono state utilizzate la piattaforma Webex per l'attività sincrona delle video lezioni e la piattaforma Moodle collegata al Registro elettronico per l'attività asincrona consistente nella condivisione di materiale in formato digitale (testi integrativi, sintesi prodotte dal docente in formato word, link a video lezioni integrative appositamente selezionate dal docente, questionari ed elaborati da produrre da parte degli studenti).

#### **5. Visite guidate** (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*).

L'emergenza Covid-19 non ha consentito l'organizzazione di uscite didattiche o visite guidate.

#### **6. Interventi didattici educativi integrativi** (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Gli interventi di recupero sono stati effettuati *in itinere* e in alcuni casi con studio individuale mirato e guidato, anche grazie all'aiuto e alla collaborazione dell'insegnante di sostegno. Particolare attenzione è stata dedicata alla correzione degli elaborati scritti, in modo da ovviare alle lacune ortografiche e morfo-sintattiche.

#### **7. Criteri e strumenti di verifica adottati** (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

Verifiche sia orali che scritte sono state effettuate al termine di ogni unità didattica (colloqui, analisi di testi, prove strutturate, temi). Nel valutare la preparazione degli studenti si è tenuto conto dei seguenti criteri: conoscenza degli argomenti trattati e loro approfondimento critico; proprietà linguistica e chiarezza espositiva; correttezza lessicale sia nell'orale che nello scritto.

1° Quadrimestre:

Nel corso del primo quadrimestre sono state svolte tre verifiche scritte di italiano, per lavorare sulla produzione e l'elaborazione del testo scritto secondo le tipologie previste per la prima prova dell'esame di Stato, e due verifiche orali sia per italiano che per storia con codificazione numerica per monitorare le capacità di apprendimento specifiche della materia e le capacità espositive.

Scala dei voti: 1-3 gravemente insufficiente, impreparato; 4 insufficiente; 5 quasi sufficiente; 6 sufficiente; 7 discreto; 8 buono, 9 ottimo; 10 eccellente.

2° Quadrimestre: A causa dell'emergenza Covid-19 e della rimodulazione delle attività didattiche, si è svolta, a distanza, una sola verifica scritta secondo le tipologie previste per la prima prova dell'esame di Stato, ma sono stati valutati complessivamente i diversi elaborati scritti prodotti dagli studenti e condivisi attraverso la piattaforma Moodle.

Le verifiche orali con codificazione numerica sono state svolte in modalità di video lezione sulla piattaforma Webex (due per italiano e una per storia), seguendo la scala dei voti già utilizzata nel primo quadrimestre.

Per la valutazione finale si è tenuto conto, oltre che degli esiti delle singole prove, anche dei seguenti parametri: partecipazione alle attività didattiche, impegno nello studio, autonomia nella rielaborazione dei contenuti, progressione nell'ambito del percorso formativo.

## **8. Obiettivi raggiunti**

Nonostante sia stata assegnata alla classe solo quest'anno, il lavoro svolto insieme è stato soddisfacente e gli obiettivi prefissati all'inizio dell'anno scolastico sono stati in linea di massima conseguiti, anche se il programma pianificato, a seguito dell'emergenza Covid-19, è stato ridimensionato per cause di forza maggiore. Il comportamento degli studenti è stato sostanzialmente corretto nel corso dell'intero anno scolastico; al di là di singoli casi la partecipazione alle attività didattiche, anche a distanza, è stata attiva e consapevole e la classe ha mostrato interesse e maturità nell'approcciarsi a modalità di apprendimento diverse una volta passati alla dad. La maggioranza degli studenti ha lavorato con costanza e interesse, anche se l'apprendimento tende ad essere non sempre critico e particolari difficoltà si riscontrano ancora nella produzione scritta (errori ortografici e morfosintattici), nonostante i continui richiami e l'insistenza nelle correzioni. Nel complesso il livello della classe è sufficiente e, in alcuni casi, più che sufficiente e discreto.

Firenze, 24 maggio 2020

Il Docente

*Giorgina Colli*



Istituto Professionale di Stato  
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

## **Bernardo Buontalenti**

Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 FIRH020009@istruzione.it  
FIRH020009@PEC.istruzione.it www.buontalenti.edu.it info@buontalenti.edu.it

### **ALLEGATO A**

#### **ESAMI DI STATO a. s. 2019- 2020**

MATERIA DI INSEGNAMENTO: Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Turistica

*Prof. : Stefano Nigro*

Ore di lezioni settimanali n° 5 ; tot. annuale ore n° 118 (effettive)

Classe: 5° sez. C Enogastronomia

#### **1. Obiettivi specifici della disciplina** (*conoscenze, competenze applicative, capacità*).

- **In termini di conoscenze:** la disciplina concorre a far conseguire agli studenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale. In particolare consente di riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali ed economiche che li caratterizzano in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, alla valorizzazione e tutela dell'ambiente e del territorio.
- **In termini di competenze applicative:** la finalità della disciplina è quella di fornire agli studenti strumenti e competenze utili a comprendere le problematiche di carattere gestionale delle imprese turistiche e in particolare delle imprese alberghiere. Conoscere la metodologia relativa al controllo budgetario, alla stesura di un piano di fattibilità per l'avvio di una nuova impresa e del piano di marketing.
- **In termini di capacità:** analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato; utilizzare le tecniche di marketing; individuare le fasi e procedure per il controllo della gestione aziendale; individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione, conservazione e tracciabilità dei prodotti. Gli allievi, inoltre, alla fine del corso di studi devono essere in

grado di elaborare in modo autonomo e personale i contenuti della disciplina, possedere proprietà di linguaggio e capacità espositive.

## **2. Contenuti e tempi del percorso formativo (argomenti trattati ed ore d'insegnamento).**

- **Ore in presenza: 97**
- **Ore in DaD : 21**
- **Ore pratiche in laboratorio: /**
- **Totale : 118**

### **ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA:**

- argomenti di completamento e ripasso del programma del quarto anno (lo stato patrimoniale e il conto economico nel bilancio d'esercizio, le fonti di finanziamento).
- **Modulo A** "il turismo e le fonti del diritto". La gerarchia delle fonti del diritto in Italia; le istituzioni dell'Unione Europea; le fonti del diritto comunitario.
- **Modulo B** "la legislazione turistica".

UD1: le norme obbligatorie per l'impresa. Gli obblighi per l'imprenditore; i requisiti per l'avvio dell'impresa; la capacità per l'esercizio dell'impresa; l'obbligo delle scritture contabili; la tutela della privacy; la sicurezza e salute sul luogo di lavoro.

UD2: le norme sulla sicurezza alimentare. Il problema della sicurezza alimentare; la strategia di sicurezza dai campi alla tavola; la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari.

UD3: la disciplina dei contratti di settore. Il contratto ristorativo; il contratto di catering; il contratto di banqueting; le norme da applicare ai contratti ristorativi; il Codice del consumo; la responsabilità del ristoratore.

UD4: le norme volontarie. Il sistema di qualità; gli organismi di normazione e le norme ISO; i marchi e la loro tutela.

### **ARGOMENTI TRATTATI IN DAD:**

- **Modulo C** "le politiche di vendita nella ristorazione".

UD1: il marketing. L'evoluzione del concetto di marketing; il CRM; il marketing turistico territoriale.

UD2: le tecniche di marketing. Il marketing strategico e operativo; il piano di marketing; l'analisi della situazione esterna e interna; gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto; le strategie di marketing mix; il controllo e la valutazione dei risultati.

- **Modulo D** "la programmazione aziendale".

UD1: programmazione e controllo di gestione. Perché programmare; i tempi della programmazione; il budget; come si costruisce un budget; il controllo budgetario; vantaggi e limiti del budget.

UD2: la progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan. Dall'idea imprenditoriale al business plan; le fasi per realizzare il business plan; i preventivi d'impianto; la valutazione dei dati; la fase di start-up.

### **ESERCITAZIONI PRATICHE:**

attività in gruppo finalizzate alla definizione di una *business idea*, alla sua traduzione in *business plan*, alla individuazione e gestione dei rischi d'impresa, con particolare riguardo a: organizzazione e gestione delle risorse umane; politiche di *risk transfer* e di *risk retention*; gestione dei rischi operativi; sicurezza sul luogo di lavoro; rischio psicosociale e salute organizzativa.

### **3. Metodi di insegnamento** (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*).

- Lezione frontale partecipata e integrata dall'apporto diretto degli allievi in riferimento anche alla loro realtà professionale.
- Proiezione di slide sugli argomenti oggetto del programma.
- Esercitazioni in *cooperative* e *collaborative learning*.
- Verifiche scritte e orali.

### **4. Strumenti e spazi utilizzati** (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

Testo adottato: De Luca-Fantozzi "Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica". Quinto anno: Enogastronomia e servizi di sala e vendita. Edizioni LIVIANA.

Per la didattica a distanza è stata utilizzata la piattaforma moodle e la piattaforma webex di Cisco.

Per i moduli svolti a distanza sono state fornite slide a cura dell'insegnante.

### **5. Visite guidate** (*attività integrative curricolari ed extracurricolari*): /

### **6. Interventi didattici educativi integrativi** (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Al fine di ottenere una preparazione di base sufficientemente omogenea e tale da poter colmare eventuali lacune e incertezze, nel corso dell'anno scolastico è stato dedicato ampio spazio al ripasso e all'approfondimento degli argomenti trattati.

### **7. Criteri e strumenti di verifica adottati** (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

1° Quadrimestre: una prova di verifica scritta e tre prove orali. La scala dei voti va da uno a dieci.

2° Quadrimestre: una prova orale durante il periodo di didattica in presenza. La scala dei voti utilizzata va da uno a dieci. Tre prove di verifica durante il periodo di didattica a distanza (interrogazioni su piattaforma webex e quiz con domande a risposta multipla su piattaforma moodle). La scala dei voti utilizzata va da quattro a dieci.

### **8. Obiettivi raggiunti**

La classe ha raggiunto gli obiettivi disciplinari, declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze. Attraverso le esercitazioni in cooperative learning le studentesse e gli studenti hanno sviluppato competenze sociali, emotive e di problem-solving. La didattica a distanza è stata funzionale alla maturazione delle competenze digitali.

*Firenze, 20 Maggio 2020*

*Il Docente*

*Stefano Nigro*